V-ZUG Ltd

Forno • Fogão

Combair SL

Manual de instruções

Estimados clientes V-ZUG,
Muito obrigado por ter optado pela aquisição de um dos nossos produtos.
O aparelho satisfaz elevadas exigências e o seu manuseamento é simples. Todavia, leia cuidadosamente este manual de instruções. Assim, familiariza-se com o aparelho e pode utilizar o mesmo de forma optimizada e sem falhas.
Observe as indicações de segurança.

Alterações

Os textos, as imagens e os dados correspondem ao estado técnico do aparelho no momento da impressão deste manual de instruções. No âmbito do aperfeiçoamento, reservamos o direito de efectuar alterações.

Símbolos utilizados

Assinala todas as indicações importantes para a segurança. A sua inobservância pode causar ferimentos e danos no aparelho ou nos móveis!

► Assinala etapas de trabalho que têm de ser realizadas sequencialmente.
– Descreve a reacção do aparelho em relação à etapa de trabalho realizada.
■ Assinala uma enumeração.

Assinala indicações úteis para o utilizador.

Campo de aplicação

O número do modelo corresponde aos 3 primeiros dígitos da placa de características. Este manual de instruções é válido para os seguintes modelos

Tipo	N.º de modelo	Sistema de medição
EC-SL	667	55-762
EC-SL	675	60-600 / 60-762

Tipo	N.º de modelo	Sistema de medição
BC-SL	683	55-600 / 55-762
BC-SL	693	60-600 / 60-762

As diferenças das versões estão referidas no texto.

Índice

Indicações de segurança

O aparelho corresponde aos regulamentos técnicos em vigor e às prescrições de segurança válidas. Contudo, para evitar danos e acidentes, pressupõe-se um manuseamento adequado do aparelho. Observe as indicações deste manual de instruções.

Em conformidade com a norma IEC 60335-1 aplica-se o seguinte:

- As pessoas (incluindo crianças) que não estejam aptas a utilizar o aparelho de modo seguro devido às suas capacidades sensoriais ou mentais ou devido à sua falta de experiência ou falta de conhecimento, não podem utilizar este aparelho sem supervisão ou instruções de uma pessoa responsável pela segurança.

Antes da primeira colocação em funcionamento

- O aparelho pode apenas ser montado e ligado à rede eléctrica de acordo com o manual de instalação fornecido em separado. Solicite os serviços de um técnico de instalação/electricista especializado para realizar os trabalhos necessários.
- Elimine o material da embalagem de acordo com os regulamentos locais.
- Antes de utilizar pela primeira vez o novo aparelho acabado de instalar, tenha atenção às indicações no capítulo 'Primeira colocação em funcionamento'.
- Proceda aos ajustes do utilizador pretendidos.

Finalidade prevista

- O aparelho destina-se à preparação de refeições caseiras. Em caso de utilização diferente da prevista ou tratamento incorrecto do aparelho, não poderá ser assumida responsabilidade por eventuais danos.
- Não utilizar o aparelho para aquecer a cozinha.
- Pode apenas ser utilizado o sensor de temperatura de núcleo fornecido com o aparelho.
- As reparações, modificações ou manipulações efectuadas no aparelho, especialmente nas peças com condução de corrente, podem apenas ser realizadas pelo fabricante, o seu Serviço de Apoio ao Cliente ou uma pessoa com competências semelhantes. As reparações inadequadas podem originar acidentes graves, danos no aparelho e nas infra-estruturas, bem como falhas de funcionamento. Em caso de falha de funcionamento no aparelho ou em caso de tarefa de reparação, respeite as indicações no capítulo 'Serviço de reparações'. Se necessário, contacte o nosso Serviço de Apoio ao Cliente.
- Apenas é permitido utilizar peças de substituição originais.
- Guarde cuidadosamente o manual de instruções, para que o possa consultar a qualquer altura. Se vender ou entregar o aparelho a terceiros, entregue também o manual de instalação, em conjunto com o manual de instruções. Deste modo, o novo proprietário pode informar-se sobre o funcionamento correcto e as respectivas indicações do aparelho.

Com crianças em casa

- As peças de embalagem (p. ex. películas, esferovite) podem ser perigosas para as crianças. Perigo de asfixia! Mantenha as peças de embalagem afastadas das crianças.
- O aparelho destina-se a ser utilizado por adultos familiarizados com o conteúdo deste manual de instruções. Muitas vezes, as crianças não conseguem aperceber-se dos perigos que resultam do manuseamento de electrodomésticos. Por isso, certifique-se de que tomou as devidas precauções e não deixe as crianças brincarem com o aparelho - existe perigo de ferimentos para as crianças.
- Utilize o bloqueio de segurança.

Acerca da utilização

- Se o aparelho apresentar danos visíveis, não coloque o mesmo em funcionamento e contacte o nosso Serviço de Apoio ao Cliente.
- Assim que for detectada uma falha de funcionamento, o aparelho deve ser desligado da rede eléctrica.
- Tenha atenção para que cabos de ligação de outros electrodomésticos não fiquem presos na porta do aparelho. Isso pode danificar o isolamento eléctrico.
- Se o cabo de ligação do aparelho estiver danificado, este terá de ser substituído pelo Serviço de Apoio ao Cliente, para evitar situações de perigo.
- Antes de fechar a porta do aparelho, certifique-se de que não existem corpos estranhos ou animais de estimação dentro do compartimento de cozedura.
- Não guarde objectos dentro do compartimento de cozedura que, durante uma activação acidental do mesmo, possam representar um perigo. Não armazene materiais sensíveis a temperaturas ou facilmente inflamáveis como, p. ex., produtos de limpeza, sprays limpa-fornos, etc., no compartimento de cozedura ou na gaveta do aparelho.
- Durante o funcionamento do grill, mantenha a porta do aparelho fechada. Caso contrário, o calor pode danificar os elementos de comando e de indicação ou os móveis embutidos que se situam acima do aparelho.
- Observe as indicações de segurança especiais no capítulo 'Fogão'.

Cuidado, perigo de queimadura!

- O aparelho fica muito quente durante o funcionamento.
- Durante o processo de cozedura gera-se calor. A porta do aparelho, em especial o vidro, pode ficar quente. Perigo de queimadura. Não toque no vidro e mantenha as crianças afastadas!
- Gorduras e óleos sobreaquecidos incendeiam-se facilmente. Aquecer óleo no compartimento de cozedura para alourar carne é perigoso, pelo que deve abster-se de o fazer. Nunca tente extinguir óleo ou gordura em chamas com água (perigo de explosão)! Abafe o incêndio com panos húmidos e mantenha as portas e janelas fechadas.
- Os alimentos aquecidos não podem ser regados com bebidas espirituosas (conhaque, whisky, aguardente), perigo de explosão!
- No compartimento de cozedura, os acessórios como a grelha, os tabuleiros, etc. ficam quentes. Consequentemente, utilize luvas de protecção ou pegas.
- Não deixe o aparelho sem supervisão quando secar ervas aromáticas, pão, cogumelos, etc. Em caso de secagem excessiva existe perigo de incêndio.
- Se detectar fumo devido a um possível incêndio do aparelho ou no compartimento de cozedura, mantenha a porta do aparelho fechada. Desligue o aparelho ou interrompa a alimentação eléctrica.
- O aparelho aquecido permanece quente durante algum tempo após a sua desactivação e arrefece apenas lentamente para a temperatura ambiente. Aguarde o tempo necessário antes de realizar, p. ex. trabalhos de limpeza.

Cuidado, perigo de ferimentos!

- Quando utilizar e cuidar do aparelho, tenha atenção para que ninguém introduza os dedos nas dobradiças da porta. Caso contrário, existe perigo de ferimento durante o movimento da porta do aparelho. Tenha especial atenção na presença de crianças.
- Deixe a porta do aparelho aberta apenas na posição bloqueada. A porta do aparelho, quando aberta, representa um perigo de tropeçamento e esmagamento! Não se sente nem encoste à porta do aparelho e não utilize a mesma como superfície de apoio.

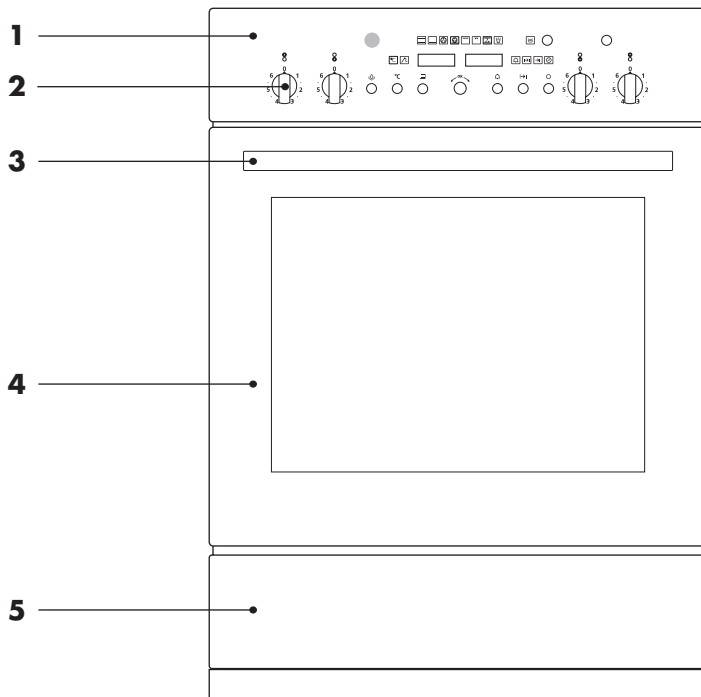
Desta forma, evita danos no aparelho

- Não bata a porta do aparelho.
- Não coloque os tabuleiros, tabuleiros em vidro a grelha e outros objectos directamente sobre o aquecimento inferior.
- As facas ou os cortadores de piza causam danos visíveis no tabuleiro original.
- Após a utilização deixe arejar bem o aparelho, para evitar a corrosão. Para isso, deixe a porta do aparelho aberta, em posição bloqueada.
- Durante os trabalhos de limpeza tenha atenção para não entrar água no aparelho. Utilize apenas panos ligeiramente húmidos. Nunca pulverize o interior ou exterior do aparelho com água. Não utilize um aparelho de limpeza de alta pressão. A água que penetra no aparelho pode causar danos.

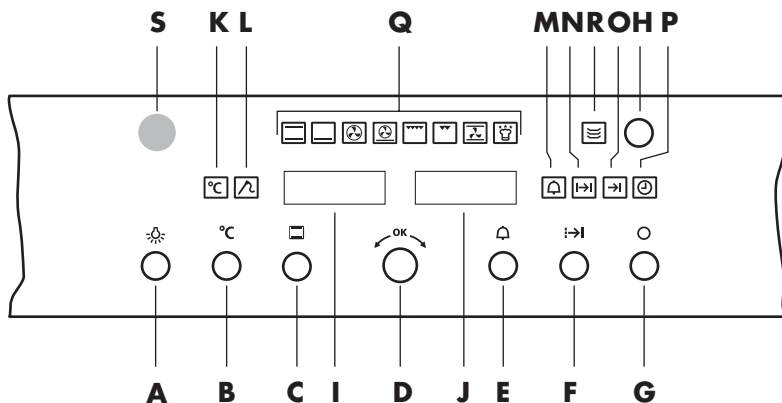
Acerca do fogão

- Não deixe os discos ligados sem recipientes durante muito tempo com um nível de potência elevado, uma vez que os discos podem calcinar.
- Em caso de sobreaquecimento, desligue o disco e deixe-o arrefecer completamente! Não coloque recipientes sobre o disco e não o tente arrefecer com água fria.
- Se existirem crianças pequenas, é possível aplicar uma protecção de fogão. Pode obter mais informações através da BfU (serviços de aconselhamento para a prevenção de acidentes).

Descrição do aparelho

Configuração

1 Elementos de comando e de indicação
2 Selector rotativo das zonas de cocção *
3 Pega da porta
4 Porta do aparelho
5 Gaveta de aquecimento*

* depende do modelo

Elementos de comando e de indicação

Botões

A Iluminação

B Temperatura do compartimento de cozedura/temperatura de núcleo

C Modo de funcionamento

D Botão de ajuste

E Temporizador

F Tempo de funcionamento e hora de desactivação

G Desligar

H Gaveta de aquecimento*

Elementos de indicação

I Temperatura

J Hora, tempo e temporizador

Símbolos

K Temperatura do compartimento de cozedura

L Temperatura de núcleo

M Temporizador

N Tempo de funcionamento

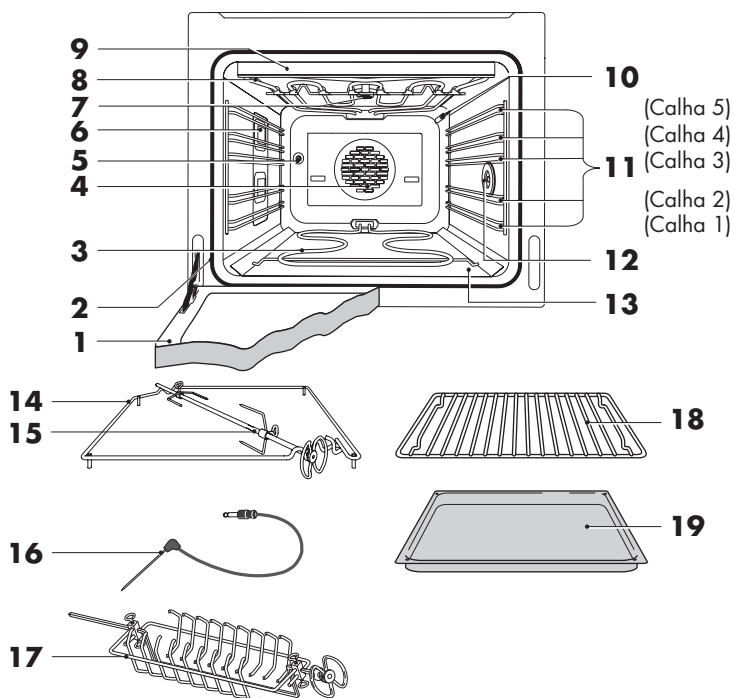
O Hora de desactivação

P Hora

Q Modos de funcionamento

R Gaveta de aquecimento*

S Interface de comunicação

* depende do modelo

1 Porta do aparelho
2 Junta da porta
3 Aquecimento inferior (articulado)
4 Ventilador de ar quente
5 Mecanismo de accionamento para o espeto/suporte rotativo
6 Iluminação
7 Ventilação do compartimento de cozedura
8 Grill/aquecimento superior
9 Protecção contra contacto com o grill/aquecimento superior
10 Sensor de temperatura do compartimento de cozedura
11 Calha
12 Tomada para a ficha do sensor de temperatura de núcleo
13 Base protectora
14 Estrutura de apoio para o espeto/suporte rotativo*
15 Espeto rotativo
16 Sensor de temperatura de núcleo
17 Suporte rotativo*
18 Grelha
19 Tabuleiro original

* Opcional

Primeira colocação em funcionamento

Antes de utilizar, pela primeira vez, o aparelho novo, terá de realizar as seguintes tarefas.

- ► Retire os materiais de embalagem e transporte do compartimento de cozedura.
- ► Se, no elemento de indicação direito estiver a piscar 12:00, rode o botão de ajuste OK até ser apresentada a hora pretendida.
  – Após aprox. 15 segundos, a indicação deixa de piscar e a hora é aplicada.
- ► Aqueça o aparelho vazio (sem grelha, tabuleiros, etc.) com o modo de funcionamento e à temperatura máxima do compartimento de cozedura, durante aprox. 1 hora. Uma vez que se vão formar alguns odores e fumos aconselhamos que, durante este período de tempo, a cozinha seja bem arejada.
- ► Se o seu aparelho estiver equipado com discos eléctricos, aqueça-os individualmente durante 5 minutos (sem colocar um recipiente sobre os mesmos) no nível de potência máxima. Em seguida desligue e deixe-os arrefecer. Durante este processo, areje bem a cozinha.
- ► A colocação em funcionamento e a utilização de uma placa vitrocerâmica encontra-se descrita num manual de instruções separado. Observe as indicações referidas no mesmo.

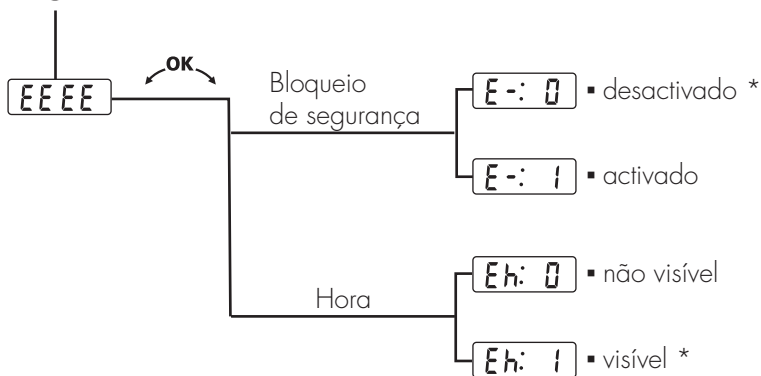
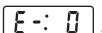
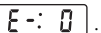
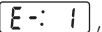
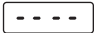
Informações gerais quanto à utilização

Os modos de funcionamento, a temperatura do compartimento de cozedura e de núcleo, bem como o tempo e diversas outras funções podem ser seleccionadas tocando uma ou mais vezes no respectivo botão.

- O símbolo da função seleccionada está iluminado ou pisca.
- No elemento de indicação correspondente pisca uma sugestão.
- Rodando o botão de ajuste ↙OK↘, é possível alterar o valor proposto.
- Premindo o botão de ajuste ↙OK↘, o aparelho inicia de imediato.
- Se não premir o botão de ajuste, o aparelho arranca automaticamente, aprox. de 15 segundos após o último ajuste.
- É possível efectuar outros ajustes ou alterações a qualquer momento.
- O aparelho desliga-se, tocando no botão ◯.

Ajustes do utilizador

Pode adaptar os ajustes do aparelho às suas necessidades. O procedimento é análogo para todos os ajustes do utilizador.

O seguinte gráfico oferece uma vista geral dos possíveis ajustes do utilizador.

Bloqueio de segurança

O bloqueio de segurança tem por objectivo evitar a activação involuntária do aparelho.

Activar/desactivar o bloqueio de segurança

- ▶ Com o aparelho desligado, mantenha o botão ◯ premido durante 5 segundos.
  - – O elemento de indicação exibe [EEEE].
- ▶ Proceda à confirmação, premindo o botão de ajuste OK.
  - – Com o bloqueio de segurança desactivado, o elemento de indicação exibe [E-: 0].
- ▶ Proceda à confirmação, premindo o botão de ajuste OK.
  - – No elemento de indicação pisca [E-: 0].
- ▶ Rodando o botão de ajuste OK, o elemento de indicação comuta para [E-: 1], para o bloqueio de segurança.
- ▶ Proceda à confirmação, premindo o botão de ajuste OK.
- ▶ Para sair, toque no botão ◯.
  - – O ajuste de utilizador seleccionado é aplicado.

Utilização com o bloqueio de segurança activado

Se, com o bloqueio de segurança activado tocar no botão ▭ / °C ou ▤,
- – é emitido um sinal sonoro de aviso duplo
- – tocar no botão não surte qualquer efeito
- – ambos os elementos de indicação exibem [----].

- ▶ Com o bloqueio de segurança activado, toque ◯ em simultâneo no botão ▭ / °C ou ▤.
  - – O bloqueio de segurança está desactivado. Pode prosseguir-se com a utilização da forma habitual.
  - – 10 minutos após a desactivação do aparelho, o bloqueio de segurança volta a ser automaticamente activado.

Os botões OK / ☼ / 🔔 e |→| podem ser utilizados directa e independentemente do bloqueio de segurança.

Indicação da hora

Opte entre

- Eh: 0 (não visível)
- Eh: 1 (visível)

Com o ajuste «não visível», as indicações mantêm-se sem iluminação quando o aparelho está desligado. Assim, reduz-se o consumo de energia. Com o aparelho ligado, a hora é visível.

Activar/desactivar o indicador da hora

▶ Com o aparelho desligado, mantenha o botão ○ premido durante 5 segundos.
– O elemento de indicação exibe EEEE.

▶ Proceda à confirmação, premindo o botão de ajuste OK.
– O elemento de indicação exibe E-: 0.

▶ Rode o botão de ajuste OK até o elemento de indicação Eh: 1 da hora apresentar visível.

▶ Proceda à confirmação, premindo o botão de ajuste OK.
– No elemento de indicação pisca Eh: 1.

▶ Rode o botão de ajuste OK.
– O elemento de indicação Eh: 0 da hora apresenta Não visível.

▶ Proceda à confirmação, premindo o botão de ajuste OK.

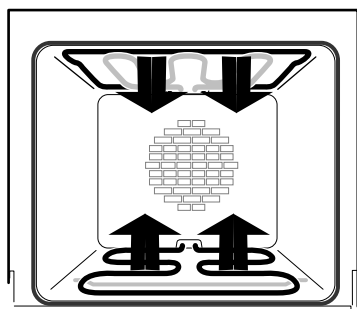
▶ Para sair, toque no botão ○.
– O ajuste de utilizador seleccionado é aplicado.

Cozer e assar

Modos de funcionamento

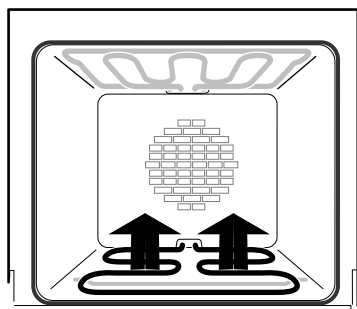
Em seguida são descritos todos os modos de funcionamento disponíveis.

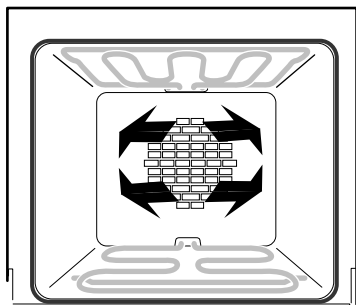
Aquecimento superior/inferior

▶ Toque 1× no botão ☐.
- Temperatura do compartimento de cozedura proposta: 200 °C

O aquecimento superior/inferior é o modo de funcionamento convencional. O aquecimento é proveniente dos elementos de aquecimento superiores e inferiores do compartimento de cozedura. Apenas é possível cozer e assar numa calha. Dependendo da calha utilizada, o aquecimento superior ou inferior torna-se mais ou menos eficaz.

Particularmente adequado para assados suculentos e para cozer bolos, tartes, biscoitos, etc.

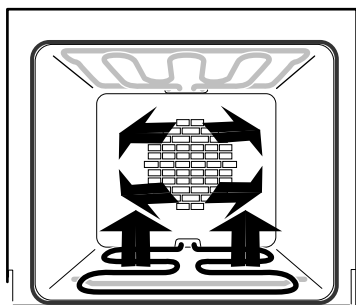
Aquecimento inferior

▶ Toque 2× no botão ☐.
- Temperatura do compartimento de cozedura proposta: 200 °C

O aquecimento inferior pode ser utilizado para esterilizar ou ainda quando se pretende cozer a parte inferior de um bolo com mais calor.

Ar quente circulante

► Toque 3× no botão ▭.
   – Temperatura do compartimento de cozedura proposta: 180 °C

Os elementos de aquecimento, situados por trás da parede posterior do compartimento de cozedura, aquecem o ar do compartimento de cozedura e o ventilador faz circular homogeneamente o ar quente do compartimento de cozedura. Desta forma, os alimentos recebem calor uniforme de todos os lados, permitindo a cozedura em até três calhas, em simultâneo, economizando energia.

Adequado para biscoitos, tartes flambée e bolos em várias calhas ou para um assado na parte inferior e um gratinado na parte superior.

PizzaPlus

► Toque 4× no botão ▭.
   – Temperatura do compartimento de cozedura proposta: 200 °C

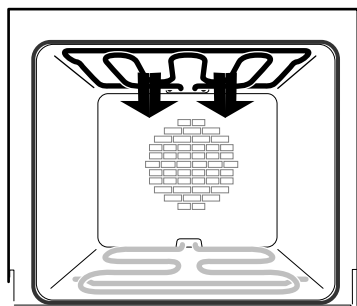
Para além do ar quente circulante, liga-se o aquecimento inferior. Assim, a cozedura da base do alimento é mais intensa.

Particularmente adequado para pizas, tartes flambée, quiches, etc. numa calha.

Utilizar o tabuleiro original ou um tabuleiro redondo sobre a grelha.

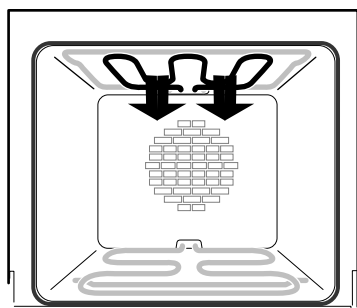
Grill de grande superfície

Utilizar a função grill apenas com a porta do aparelho fechada.

► Toque 5× no botão □.
 – Temperatura do compartimento de cozedura proposta: 250 °C

O grill de grande superfície é adequado para tostar grandes quantidades de alimentos com pouca espessura, assar com o espeto ou suporte rotativo e para gratinar alimentos em recipientes maiores.

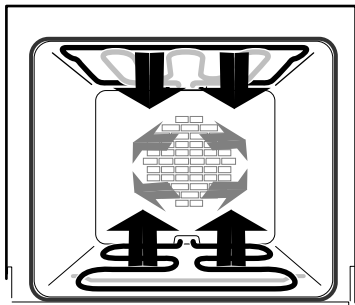
Utilize a grelha para tostar alimentos com pouca espessura e para servir de suporte para formas.

Grill de pequena superfície

► Toque 6× no botão □.
 – Temperatura do compartimento de cozedura proposta: 250 °C

O grill de pequena superfície é particularmente adequado para tostar pequenas quantidades de alimentos com pouca espessura e para gratinar.

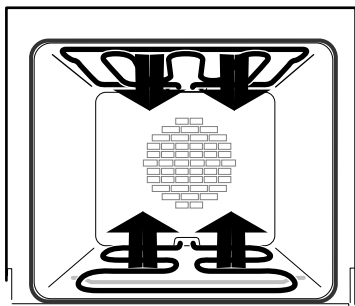
Durante a função grill, a transmissão de calor ocorre através de radiação de infravermelhos do elemento de aquecimento incandescente.
Com o grill de pequena superfície é apenas activado o elemento de aquecimento interior, com o grill de grande superfície é, adicionalmente, activado o aquecimento superior.

Ar circulante

► Toque 7× no botão .
  – Temperatura do compartimento de cozedura proposta: 180 °C

Para além do aquecimento superior e inferior, o ventilador de ar quente faz circular homogeneamente o calor no compartimento de cozedura.

Adequado para soufflées, éclairs e merengues numa calha.

Cozinhar de maneira delicada

► Toque 8× no botão .

Cozinhar de maneira delicada é um processo de cozedura patenteado, com o qual a carne é cozinhada da forma mais delicada, com uma temperatura do compartimento de cozedura baixa, até ao ponto pretendido. Para obter indicações mais detalhadas, consulte o capítulo 'Cozinhar de maneira delicada'.

Seleccionar o modo de funcionamento

Ao cozer e assar gera-se calor. Perigo de queimadura! Em primeiro lugar, leia o capítulo 'Indicações de segurança'.

A utilização é explicada através de um exemplo.
Pretende cozer um bolo numa forma cúbica com 25 cm de comprimento. As dicas de ajuste indicam:

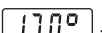
	☐	°C	Pré-aquecimento	Calha	Tempo em min
Bolo em forma cúbica de 25 cm	☐	165–175	sim	1	50–55

A temperatura do compartimento de cozedura recomendada é estimativa, para ter em consideração as diferenças das receitas. Na primeira tentativa, recomenda-se ajustar a temperatura média indicada, neste exemplo 170 °C.

- ▶ Coloque a grelha na calha **1**.
- ▶ Tocando uma ou mais vezes no botão ☐, seleccione o modo de funcionamento pretendido. Neste exemplo, aquecimento superior e inferior ☐.
  - – O símbolo ☐ está iluminado.
  - – O símbolo °C pisca.
  - – No indicador de temperatura pisca a temperatura do compartimento de cozedura proposta 200°.
- ▶ Rode o botão de ajuste OK até ser apresentada a temperatura pretendida. Neste exemplo 170°.

  É possível alterar a temperatura do compartimento de cozedura proposta, desde que o símbolo °C, bem como o indicador de temperatura 200° estejam a piscar. Se os elementos de indicação já não estiverem a piscar, toque no botão °C.

Se, num período de aprox. 15 segundos, não se verificar uma alteração da temperatura do compartimento de cozedura, o aparelho desliga-se automaticamente.

- Premindo o botão de ajuste OK, o aparelho inicia de imediato.
  - Enquanto a temperatura do compartimento de cozedura for inferior a 30 °C, o indicador de temperatura apresenta [- - - °].

O indicador de temperatura permite observar o aumento da temperatura do compartimento de cozedura.

  - Ao ser atingida a temperatura do compartimento de cozedura ajustada, é emitido em sinal sonoro simples.

- Coloque a forma cúbica sobre a grelha.

Aquecimento rápido

Ligar

A função de aquecimento rápido permite reduzir o pré-aquecimento. O aquecimento rápido é apenas possível nos modos de funcionamento / / ou .

- Seleccione o modo de funcionamento pretendido, neste exemplo o modo .
- Ajustar temperatura do compartimento de cozedura para [170°].
- Mantenha o botão de ajuste OK premido durante 2 segundos.
  - É emitido um sinal sonoro de aviso simples.
  - No indicador de temperatura pisca «°».

Depois de atingida a temperatura do compartimento de cozedura ajustada, o aquecimento rápido é automaticamente desactivado e é emitido em sinal sonoro simples.

Desligar antes do tempo ajustado

- Mantenha novamente o botão de ajuste OK premido durante 2 segundos.

Controlar / alterar a temperatura do compartimento de cozedura

É possível controlar ou alterar a temperatura do compartimento de cozedura ajustada durante o funcionamento.

- ▶ Toque no botão °C.
  - – O símbolo °C pisca durante aprox. de 15 segundos.
  - – No indicador de temperatura pisca a temperatura do compartimento de cozedura ajustada 170°.
- ▶ Rodando o botão de ajuste OK, é possível alterar a temperatura do compartimento de cozedura.

Alterar o modo de funcionamento

É possível alterar o modo de funcionamento ajustado durante o funcionamento.

- ▶ Toque as vezes necessárias no botão ▭, até ser apresentado o modo de funcionamento pretendido.
  - – A temperatura ajustada para o compartimento de cozedura não é alterada.

Final do processo de cozedura

- ▶ Após 50 minutos, verifique se o bolo está cozido. Ao introduzir um palito não deve ficar massa agarrada ao mesmo. Caso contrário, continue a cozer o bolo.
- ▶ Retire o bolo cozido do compartimento de cozedura.

Desligar

► Toque no botão ◯.
- Os símbolos [°C] e [▁] apagam-se.
- Enquanto a temperatura do compartimento de cozedura for superior a 80 °C, é apresentada a temperatura.

O aparelho está completamente desligado quando nenhum dos símbolos estiver iluminado.

Depois da desactivação do aparelho, a ventoinha de arrefecimento pode continuar a funcionar durante algum tempo.

► Deixe a porta do aparelho aberta, em posição bloqueada, para que o compartimento de cozedura possa arrefecer.

Utilização óptima

É possível que, em livros de receitas mais antigos, as temperaturas dos cozinhados e dos assados indicadas sejam demasiado altas e que as calhas recomendadas não sejam as mais adequadas para este aparelho. Nas dicas de ajuste pode obter dados para uma utilização eficiente.
Em caso de dúvida, oriente-se por esses dados. Nesse caso, tenha em consideração que os dados dessas tabelas são referentes a métodos de preparação convencionais e, por isso, podem ser apenas servir como valores de referência.

Temperatura do compartimento de cozedura com ar quente circulante

No modo cozer e assar com ar quente circulante, a temperatura do compartimento de cozedura tem de estar aprox. 20 °C mais baixa do que no modo de aquecimento superior e inferior. Muitas vezes, as receitas indicam apenas as temperaturas para o modo de aquecimento superior e inferior. Compare os dados indicados com aqueles das dicas de ajuste. Em caso de dúvida, seleccione uma temperatura mais baixa.

Quando um bolo ou um assado se apresentar dourado por fora mas ainda estiver mal cozido no interior, na maioria das vezes, é o resultado de uma temperatura do compartimento de cozedura demasiado elevada.

Cozer com ar quente circulante

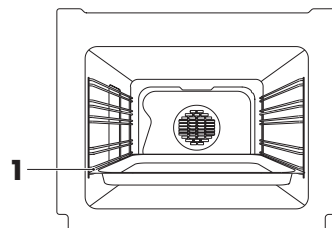
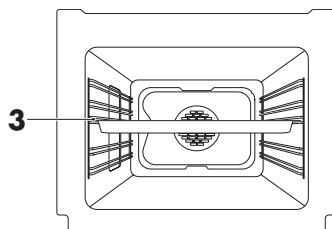
Colocar as formas adequadas (tabuleiros redondos, formas de anel, formas para bolos, etc.) sobre a grelha. Para garantir uma circulação de ar optimizada, encoste os tabuleiros em aço inoxidável de origem até à parede posterior do compartimento de cozedura.

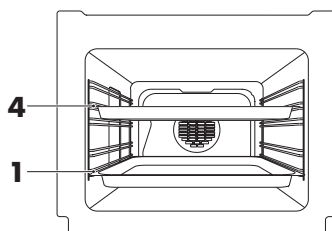
Com ar quente circulante, a selecção da calha correcta, reveste-se de especial importância.

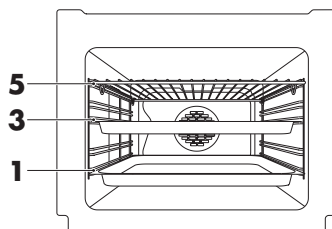
Numa calha

- Tabuleiro original, assim como formas planas para bolos sobre a grelha, na calha **3**

3

- Formas altas para bolos sobre a grelha, alimentos que pretenda cozer de maior altura, sobre o tabuleiro original, na calha **1**

Em duas calhas

- Tabuleiros originais na calha **1** e **4**

Em três calhas

- Tabuleiros originais na calha **1** e **3**, a grelha na calha **5**

Poupar energia

- Evite abrir frequentemente a porta do aparelho.
- Ligue a iluminação apenas quando é necessário.
- Aproveite o calor residual: a partir de um modo de funcionamento seleccionado, com um tempo de 30 minutos, desligue o aparelho 5 a 10 minutos antes. Excepções: soufflé, massa de biscuit, massa de choux e massa folhada.

Pré-aquecimento

- Proceda ao pré-aquecimento do compartimento de cozedura apenas se tal for referido na receita ou nas dicas de ajuste.
- Para a função grill, recomenda-se um breve pré-aquecimento. Para isso, observe os tempos indicados nas dicas de ajuste.

Evitar sujidade

- Para evitar que o fundo do compartimento de cozedura se suje, recomenda-se a colocação de uma base protectora entre o fundo do compartimento de cozedura e o aquecimento inferior. Está colocada uma base protectora no aparelho. Pode encontrar o número de encomenda para mais bases protectoras em 'Acessórios e peças de substituição'.
- Para reduzir os trabalhos de limpeza, quando é utilizada a função grill, pode forrar-se o fundo do tabuleiro original com folha de alumínio e colocar o mesmo na calha **1**.

Aplicação dos acessórios

- O posicionamento correcto dos alimentos no compartimento de cozedura é importante. Nas dicas de ajuste são indicadas as calhas correctas.

- O tabuleiro original serve de forma para, p. ex. tartes flambée e biscoitos e serve como suporte de formas para bolos, p. ex. ao cozer com ar quente circulante, em 2 calhas ou, em conjunto com a grelha, como recipiente para recolher líquidos.
- Ao preparar alimentos ultracongelados como quiche ou pãezinhos que tapam apenas parcialmente o tabuleiro original, o tabuleiro pode deformar-se, especialmente com temperaturas elevadas. Nos tabuleiros rectangulares isto é normal e é impossível evitar que tal aconteça. Eventualmente, será mais difícil tirar o tabuleiro. Durante o arrefecimento, o tabuleiro volta a adquirir a sua forma original. Em alternativa, os alimentos referidos podem ser cozidos sobre a grelha, com papel para forno, ou num tabuleiro redondo.
- Se cortar os alimentos com facas muito afiadas ou com cortadores de piza (cerâmica, metal duro) no tabuleiro original, pode danificar a superfície do mesmo.

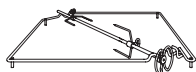
- A grelha serve como suporte para assadeiras e formas para bolos, bem como para carne, piza congelada, etc.
- Utilize o tabuleiro original apenas na posição de utilização normal – não de forma inversa.

Sensor de temperatura de núcleo

Pode apenas ser utilizado o sensor de temperatura de núcleo fornecido.
O sensor de temperatura de núcleo não pode ser limpo na máquina de lavar louça.

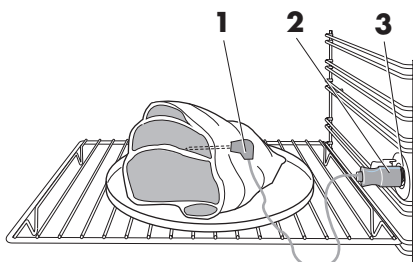
- Com a ajuda do sensor de temperatura de núcleo, o aparelho desliga-se automaticamente quando é alcançada a temperatura de núcleo pretendida. Pode encontrar as temperaturas adequadas do sensor de temperatura de núcleo nas dicas de ajuste.

- Também pode utilizar o sensor de temperatura de núcleo para medir apenas a temperatura de núcleo e desligar o aparelho manualmente.

- Se o sensor de temperatura de núcleo estiver inserido directamente no alimento, quando o virar, não pode alterar a sua posição.

- O sensor de temperatura de núcleo pode ser utilizado em todos os modos de funcionamento, bem como em conjunto com o espeto e suporte rotativo.

- Se deixar o alimento no compartimento de cozedura depois de desligar o aparelho, a temperatura de núcleo ainda sobe um pouco, como resultado do calor residual. Este aspecto tem de ser tido em consideração, sobretudo na preparação de carne.

Posicionamento do sensor de temperatura de núcleo

- Colocar a carne numa assadeira ou sobre a grelha.
- Se possível, coloque o sensor de temperatura de núcleo **1** no alimento em posição horizontal. A extremidade tem de situar-se mais ou menos no centro. Se possível, o sensor de temperatura de núcleo **1** deverá ficar totalmente coberto pelo alimento. Apenas assim é possível uma medição correcta.

As medições fiáveis na carne são apenas possíveis em peças sólidas e compactas. Se for necessário, ate a carne.

O sensor de temperatura de núcleo não pode estar em contacto com ossos e não pode ser inserido na gordura.

Em aves, o sensor de temperatura de núcleo deve ser inserido na parte interior da coxa.

A tomada para a ficha **3** do sensor de temperatura de núcleo encontra-se na parede esquerda do compartimento de cozedura. A ficha e a tomada não têm corrente. Mantenha a ficha sempre limpa.

- Levante a cobertura e ligue a ficha **2** à tomada **3**.
  – Depois de ligar a ficha, o indicador de temperatura apresenta [- - 0] e o símbolo [symbol] ilumina-se.

Temperatura de núcleo

A temperatura de núcleo pode apenas ser ajustada quando o sensor de temperatura de núcleo está ligado.

Ajustar

- ▶ Toque 2× no botão °C.
  - – O símbolo [sensor] pisca.
  - – A temperatura de núcleo proposta [70°] pisca.
- ▶ Rodando o botão de ajuste ↙OK↘, defina a temperatura de núcleo pretendida. A temperatura de núcleo depende do alimento e do grau de cozedura pretendido. Consulte as dicas de ajuste.

Caso pretenda apenas medir a temperatura de núcleo, reponha a mesma até ser apresentado [- - 0].

- ▶ Seleccione o modo de funcionamento pretendido e a temperatura do compartimento de cozedura.
- ▶ Premindo o botão de ajuste ↙OK↘, o aparelho inicia de imediato.
  - – A actual temperatura de núcleo é apresentada durante a cozedura.
  - – Enquanto a temperatura de núcleo for inferior a 30 °C, o indicador de temperatura apresenta [- - 0].

Controlar / alterar

- ▶ Toque 2× no botão °C.
  - – O símbolo [sensor] pisca durante aprox. de 15 segundos.
  - – No indicador de temperatura pisca a temperatura de núcleo ajustada [70°].
- ▶ Rodando o botão de ajuste ↙OK↘, é possível alterar a temperatura de núcleo.

Fim do processo de cozedura

– O aparelho desliga-se automaticamente, depois de atingida a temperatura de núcleo ajustada.
– Durante um minuto é emitido um sinal sonoro de aviso.
– O símbolo pisca.
– O indicador de temperatura apresenta a actual temperatura de núcleo, p. ex. 70°.

► Desligue o sinal sonoro de aviso premindo o botão de ajuste OK.

Funções do relógio

Estão disponíveis as seguintes funções de relógio

- Relógio
- Temporizador (este pode ser sempre utilizado independentemente de todas as outras funções)
- Tempo de funcionamento (desactivação do aparelho comandada por tempo)
- Início retardado (activação e desactivação do aparelho comandada por tempo)

Ajustar e alterar a hora

▶ Toque nos botões 🔔 e ¦→| em simultâneo.
   – A hora ajustada, p. ex., 10:15 e o símbolo ◷ piscam.

▶ Rode o botão de ajuste ↙OK↘ até ser apresentada a hora pretendida.

▶ Confirme a hora premindo o botão de ajuste ↙OK↘.

Com o aparelho desligado, a luminosidade da apresentação da hora é reduzida entre as 22:00 e as 06:00.

Não é possível ajustar a hora se estiver activada a função Início diferido. Neste caso é emitido um sinal sonoro de aviso duplo.

Temporizador

O temporizador funciona como um conta-minutos. Pode ser utilizado a qualquer momento e independentemente de outras funções.

Ajustar

► Toque no botão 🔔.
- O símbolo [🔔] pisca.
- No elemento de indicação direito pisca [0 '00].

► Rodando o botão de ajuste OK, é possível alterar o tempo.

É aplicado o ajuste
- até 10 minutos em incrementos de 10 segundos, p. ex., [9 '50] = 9 min 50 seg
- ao longo de 10 minutos em incrementos de minutos, p. ex., [1h 12] = 1 h 12 min

O tempo máximo é de 9 h 59 min

► O temporizador arranca de imediato se premir o botão de ajuste OK.
- O símbolo [🔔] está iluminado.
- É apresentado o tempo residual (desde que não tenha sido inserido nenhum tempo de funcionamento).

Decorrido o tempo ajustado, é emitida uma sequência de 5 breves sinais sonoros, ao longo de um minuto
- o símbolo [🔔] pisca.

► Desligue o sinal sonoro de aviso premindo o botão de ajuste OK.

Controlar e alterar

► Toque no botão 🔔.
- O símbolo [🔔] pisca.
- O tempo residual em curso pisca.

► Rodando o botão de ajuste OK, é possível alterar o tempo.

► Proceda à confirmação, premindo o botão de ajuste OK.

Desligar antes do tempo ajustado

▶ Toque no botão 🔔.
– O símbolo [🔔] pisca.
– O tempo residual em curso pisca.

▶ Rodando o botão de ajuste OK, defina o tempo para [0'00].

▶ Proceda à confirmação, premindo o botão de ajuste OK.

Tempo de funcionamento

O tempo de funcionamento é o tempo durante o qual está activado um modo de funcionamento. Depois de decorrido o tempo de funcionamento, o aparelho desliga automaticamente o modo de funcionamento.

Ajustar

▶ Se necessário, pré-aqueça o compartimento de cozedura.

▶ Coloque a refeição dentro do compartimento de cozedura.

▶ Toque no botão ⇥.
– O símbolo [⇥] pisca.
– O símbolo [℃] e o modo de funcionamento seleccionado estão iluminados.
– O elemento de indicação direito pisca [0h 10] (está definida uma duração de 10 minutos).

▶ Rodando o botão de ajuste OK, defina o tempo pretendido.

▶ Premindo o botão de ajuste OK, é iniciado o funcionamento.
– O símbolo do modo de funcionamento seleccionado está iluminado.
– Os símbolos [℃] e [⇥] estão iluminados.
– O indicador de temperatura apresenta a actual temperatura do compartimento de cozedura.
– No elemento de indicação direito pisca o tempo de funcionamento em curso.

Exemplo: Seleccione o modo de funcionamento [ventilador] e [180°].
Às 09:00, ajuste um tempo de funcionamento de 1 h e 15 min.
O aparelho desliga-se às 10:15.

Controlar e alterar

▶ Toque no botão ⇥.

▶ A duração pode ser alterada rodando o botão de ajuste OK.

▶ Confirme pressionando o botão de ajuste OK.

Desligar antes do tempo ajustado

▶ Toque no botão ○.

Decorrido o tempo de funcionamento

- Depois de decorrido o tempo ajustado, o aparelho desliga automaticamente o modo seleccionado.
- Durante um minuto é emitido um longo e contínuo sinal sonoro de aviso.
- O símbolo ⇥ pisca.
- O indicador de temperatura apresenta a actual temperatura do compartimento de cozedura.

▶ Desligue o sinal sonoro de aviso premindo o botão de ajuste OK.

Início diferido

Esta função ajuda-o, quando uma refeição tiver de estar pronta a uma determinada hora e não puder ligar e desligar o aparelho nas horas necessárias. Para isso, ajuste o tempo de funcionamento e também a hora de desactivação. Desta forma, aparelho liga-se e desliga-se com diferimento.
Se for utilizado o sensor de temperatura de núcleo, tem de ser ajustado um tempo estimativo. Pode encontrar valores de referência nas dicas de ajuste. O aparelho liga-se com diferimento e, quando for atingida a temperatura de núcleo ajustada, desliga-se. Tenha em consideração que este processo pode ocorrer ligeiramente antes ou depois da hora de desactivação ajustada.

Alimentos facilmente perecíveis não devem permanecer muito tempo fora do frio.

Ajustar

- ▶ Coloque a refeição dentro do compartimento de cozedura, seleccione o modo de funcionamento pretendido e a temperatura do compartimento de cozedura.

- ▶ Toque no botão ¦→|.
  - – O símbolo |↦| pisca.
  - – O símbolo ℃ e o modo de funcionamento seleccionado estão iluminados.
  - – O elemento de indicação direito pisca 0h 10 (está definida uma duração de 10 minutos).

- ▶ Rodando o botão de ajuste ↙OK↘, defina o tempo pretendido.

- ▶ Volte a tocar no botão ¦→|.
  - – O símbolo →| pisca.
  - – No elemento de indicação direito pisca a hora actual mais o tempo de funcionamento.

- ▶ Rodando o botão de ajuste ↙OK↘, defina a hora de desactivação pretendida, para diferir o início.

A hora de desactivação pode ser diferida, no máximo, 23 h e 59 min.

▶ Proceda à confirmação, premindo o botão de ajuste ↙OK↘.
– Os símbolos |→| e →| estão iluminados.
– Até ao início automático, o aparelho mantém-se desligado.

Exemplo: Seleccione o modo de funcionamento e 180°.
Às 09:00, ajuste um tempo de funcionamento de 1 h e 15 min.
Ajuste a hora de desactivação para as 12:30.
O aparelho liga-se às 11:15 e, às 12:30 horas, volta a desligar-se.

Controlar e alterar

Durante o início diferido é possível controlar todos os ajustes. É apenas possível alterar a hora de desactivação.

▶ Toque 2× no botão ¦→|.
– O símbolo →| pisca.
– No elemento de indicação direito pisca a hora de desactivação.

▶ Rodando o botão de ajuste ↙OK↘, é possível alterar a hora de desactivação.

▶ Proceda à confirmação, premindo o botão de ajuste ↙OK↘.

Desligar antes do tempo ajustado

▶ Toque no botão ○.

Atingida a hora de desactivação

– O aparelho desliga-se automaticamente, depois de decorrido o tempo de desactivação ajustado.
– Durante um minuto é emitido um longo e contínuo sinal sonoro de aviso.
– O símbolo |→| pisca.
– O indicador de temperatura apresenta a actual temperatura do compartimento de cozedura.

▶ Desligue o sinal sonoro de aviso premindo o botão de ajuste ↙OK↘.

Dicas de ajuste

Bolos Bolo em forma cúbica

Os dados da função ⊛ referem-se à cozedura simultânea em 2 calhas.

<table>
<tr><th></th><th>□</th><th>°C</th><th>Pré-aquecimento</th><th>Calha</th><th>Tempo em min</th></tr>
<tr><td>Bolo em forma cúbica de 25 cm</td><td rowspan="3">□</td><td>165–175</td><td rowspan="13">sim</td><td rowspan="2">1</td><td>50–55</td></tr>
<tr><td>Tarte de biscuit ø 24 cm</td><td>180–190</td><td>30–40</td></tr>
<tr><td rowspan="2">Rolo de biscuit</td><td>230–240</td><td>3</td><td rowspan="2">5</td></tr>
<tr><td>⊛</td><td>220–230</td><td>1 + 4</td></tr>
<tr><td>Tarte de batata</td><td rowspan="3">□</td><td rowspan="2">170–180</td><td rowspan="3">1</td><td>55–60</td></tr>
<tr><td>Gugelhupf</td><td>50–55</td></tr>
<tr><td rowspan="2">Massa tipo shortcrust com frutos</td><td>200</td><td rowspan="2">45–55</td></tr>
<tr><td>⊛</td><td>180–200</td><td>1 + 4</td></tr>
<tr><td>Tarte de Linz ø 24–26 cm</td><td rowspan="4">□</td><td rowspan="2">170–180</td><td rowspan="4">1</td><td>55–60</td></tr>
<tr><td>Bolos de especiarias</td><td>50–60</td></tr>
<tr><td>Bolo com queijo tipo quark ø 24–26 cm</td><td>160–170</td><td>70–80</td></tr>
<tr><td rowspan="2">Apfelstrudel</td><td>190–200</td><td rowspan="2">40–45</td></tr>
<tr><td>⊛</td><td>180–190</td><td>1 + 4</td></tr>
</table>

Bolinhos

Os dados da função referem-se à cozedura simultânea em 2 calhas.

<table>
<tr><th></th><th></th><th>°C</th><th>Pré-aquecimento</th><th>Calha</th><th>Tempo em min</th></tr>
<tr><td rowspan="2">Folhadinhos</td><td></td><td>170–180</td><td rowspan="7">sim</td><td>2</td><td>15–20</td></tr>
<tr><td></td><td>160–170</td><td>1 + 4</td><td>15–25</td></tr>
<tr><td rowspan="2">Croissants de fiambre</td><td></td><td>200–210</td><td>2</td><td rowspan="2">20–30</td></tr>
<tr><td></td><td>170–180</td><td>1 + 4</td></tr>
<tr><td rowspan="2">Bolinhos de massa le-vedada</td><td></td><td>180–200</td><td>3</td><td rowspan="2">15–25</td></tr>
<tr><td></td><td>160–180</td><td>1 + 4</td></tr>
<tr><td rowspan="2">Éclairs</td><td></td><td>180–200</td><td>1</td><td>20–30</td></tr>
<tr><td></td><td>175–185</td><td>não</td><td>1 + 4</td><td>30–35</td></tr>
<tr><td rowspan="2">Bolinhos de coco</td><td></td><td>160–170</td><td rowspan="6">sim</td><td>1</td><td>20–25</td></tr>
<tr><td></td><td>155–165</td><td>1 + 4</td><td rowspan="3">15–20</td></tr>
<tr><td rowspan="2">Bolachas de Natal
Bolinhos com geleia</td><td></td><td>165–170</td><td>3</td></tr>
<tr><td></td><td>160–170</td><td>1 + 4</td></tr>
<tr><td rowspan="2">Chräbeli
Bolinhos de anis</td><td></td><td rowspan="2">140–150</td><td>3</td><td rowspan="2">20–30</td></tr>
<tr><td></td><td>1 + 4</td></tr>
<tr><td rowspan="2">Suspiros</td><td></td><td rowspan="2">90–100</td><td rowspan="2">não</td><td>2</td><td rowspan="2">90–120</td></tr>
<tr><td></td><td>1 + 4</td></tr>
</table>

Tarte flambée Piza

Os dados da função referem-se à cozedura simultânea em 2 calhas.

Com frutos frescos ou congelados, que libertam muito sumo, verta a cobertura apenas depois de aprox. 15 a 20 minutos sobre a tarte flambée.

		°C	Pré-aquecimento	Calha	Tempo em min
Tarte flambée de frutos		170–190	sim	3	45–55
		180–190		1 + 4	
		200–210		3	
Piza (fresca)		190–220			17–25
		220–230		1 + 4	25–35
Tarte flambée de legumes		180–210		3	
		180–190		1 + 4	45–55
		200–210		3	
Tarte flambée de queijos		180–210			25–35
		165–180		1 + 4	35–45
		180–200		3	
Quiche		180–210			25–35

Pão Trança

Os dados da função referem-se à cozedura simultânea em 2 calhas.

		°C	Pré-aquecimento	Calha	Tempo em min
Pão		220–230	5 min	2	45–50
		200–220		1 + 4	
Trança		200–210		2	35–45
		180–200		1 + 4	30–40
Bolo das rosas Savarin Trança russa		190–200	sim	2	35–40
		170–190	5 min	1 + 4	

Empadão Gratinado

		°C	Pré-aquecimento	Calha	Tempo em min
Empadão doce/picante		200–210	sim	1	40–45
Gratinado de batata com batata crua		190–200			50–55
Soufflés de queijo		150–170			45–60
Soufflés de chocolate		160–190			40–60

Carne

		°C	Pré-aquecimento	Calha	Tempo em min	°C
Rosbife com 5 cm de espessura		240–250	não	3	40–50	55–60
Pá de novilho com 7 cm de espessura		180–190	sim	2	70–100	75–80
2 peças de entrecôte 2 cm de espessura		260–270	5 min	5	7–10	
Cachaço de novilho de 1 kg		240–250	não	Espeto rotativo Suporte rotativo	90–100	83–85
Pá de novilho 5,5 cm de espessura		200–210	sim	2	80–100	75–80
Pá de porco 6 cm de espessura assada, estufada		180–190			70–100	80–85
		210–220			100–120	
Cachaço de porco 1,2 kg		240–250	não	Espeto rotativo Suporte rotativo	90–100	
Pernil 9 cm de espessura		210–220	sim	2	100–120	68–70
Rolo de carne 5 cm de espessura		190–210			70–90	75–80
Polo de carne		180–200		3	45–60	
Filete em massa		200–210		1	30–40	
4 costeletas		250–270	5 min	5	12–16	
4 salsichas tipo bratwurst		250–260		4		

Cozinhar de maneira delicada, alourado

► Consulte também o capítulo 'Cozinhar de maneira delicada'.

	Ponto de cozedura	Programa	Valor proposto °C	Valor proposto h	Faixa de ajuste h	Calha
Naco de vitela	mal passado	Pr 0	60	3½	2½–4½	1
	no ponto		65			
Alcatra de vitela			67			
Lombo de vitela			67			
Filete de vitela	mal passado		55			
	no ponto		60			
Alcatra de novilho			65			
Pá de vitela			75			
Entrecôte, rosbife	mal passado		55			
	no ponto		60			
Alcatra de porco			67			
Lombo de porco			67			
Pernil de borrego	mal passado		63			
	no ponto		68			

Cozinhar de maneira delicada, com grill

► Consulte também o capítulo 'Cozinhar de maneira delicada'.

		para um dourado médio	Valor proposto °C	Valor proposto h	Faixa de ajuste h	Calha
Peito de vitela recheado		Pr 2	78	4	3½–4½	Espeto e suporte rotativo
Pá de novilho		Pr 4	80			
Cachaço de novilho		Pr 4	80			
Acém de vitela		Pr 3	70			
Pá de vitela		Pr 3	80			
Cachaço de porco		Pr 5	85			
Cachaço de porco fumado		Pr 2	85			
Pá de porco		Pr 2	80			
Pernil de borrego		Pr 3	65			

A tabela indica o tempo de grill correspondente ao respectivo programa.

Indicação	Pr 1	Pr 2	Pr 3	Pr 4	Pr 5	Pr 6
Tempo de grill em min	30	35	40	45	50	55

Para tostar mais ou menos, seleccione um programa com maior ou menor tempo de grill.

Aves, Peixe

		°C	Pré-aquecimento	Calha	Tempo em min	°C
Frango 1–1,2 kg 1 unidade 2 unidades		250–260	não	Espeto e suporte rotativo	50–70 60–70	85–90
Frango 4 metades		220–230	5 min	2	50–60	
Frango 2–3 unidades		270–280	não	Espeto e suporte rotativo	45–50	80–85
2 trutas		230–260	5 min	4	8–12	
Filete de peixe com aprox. 600 g		180–200	não	1	20–30	

Gratinar

		°C	Pré-aquecimento	Calha	Tempo em min
Tosta		260–270	6 min	4 ou 5	4–5
Tosta Hawaii 4 unidades 8 unidades			5 min 6 min	4	
Legumes				3 ou 4	5–10
Peixe				3	

Cozinhar com temperaturas reduzidas

	▭	°C	Pré-aquecimento	Calha	Tempo em h	°C
Rindsfilet 5 cm de espessura		80–90			2–3	55–60
Rosbife com 5 cm de espessura	▭		sim	1	2½–3½	
Lombo de porco 5 cm de espessura		100–110			3–4	70–80

Cozinhar no Römertopf (assadeira em barro com tampa)

	▭	°C	Pré-aquecimento	Calha	Tempo em min	°C
Frango de 1 kg					60–70	85
Assado de 1 kg	▭	220–250	não	1	90–100	80
Picado aprox. 800 g					40–50	

Desidratar secar

É necessário monitorizar os processos de desidratação e secagem, uma vez que, em caso de secagem excessiva, existe perigo de incêndio!

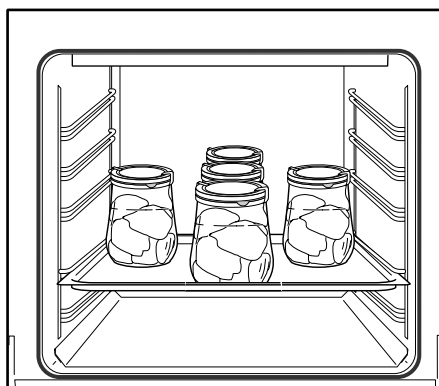
- ► Utilize apenas frutos maduros, perfeitos e ervas aromáticas e cogumelos frescos.
- ► Coloque a fruta, as ervas aromáticas e os cogumelos lavados e cortados sobre a grelha forrada com papel para forno ou sobre o tabuleiro original e, em seguida, coloque-os na calha adequada.
- ► Nos processos de desidratação e secagem podem ser utilizados, no máximo, dois tabuleiros originais e uma grelha em simultâneo.
- ► Virar os alimentos em intervalos regulares, pois dessa forma seca mais homogeneamente.

Entale uma colher de pau entre a parte inferior do painel de comando e extremidade superior da porta do aparelho, para se obter uma abertura de aprox. 2 cm.

<table>
<tr><th></th><th></th><th>°C</th><th>Pré-aquecimento</th><th>Calha</th><th>Tempo em h</th></tr>
<tr><td>Maçã com ou sem casca, cortada em gomos ou rodelas</td><td rowspan="3"></td><td>70</td><td rowspan="3">não</td><td rowspan="3">1
1 + 4
1 + 3 + 5</td><td>12–13</td></tr>
<tr><td>Cogumelos em rodelas com aprox. 2 mm de espessura</td><td rowspan="2">50–60</td><td>4–5</td></tr>
<tr><td>Ervas aromáticas</td><td>1–1½</td></tr>
</table>

Esterilizar

Com esterilisação doméstica entende-se a conservação de alimentos em fascos.

- Utilize apenas frascos em estado perfeito.
- Encha e feche os frascos de acordo com as instruções do fabricante.
- Tal como demonstrado na ilustração, coloque no máximo cinco frascos, com capacidade semelhante, mas no máximo de 1 litro, sobre o tabuleiro original e, com o compartimento de cozedura frio, introduza-o na calha **2**. Os frascos não podem tocar uns nos outros.

- Inicie o modo de funcionamento ou com uma temperatura de 150 °C e mantenha os frascos no compartimento de cozedura até se formarem bolhas nos frascos, ou seja, até as bolhas começarem a subir em intervalos curtos (com o modo após aprox. 60 a 90 minutos, com o modo após aprox. 35 a 40 minutos).
- Em seguida, reduza a temperatura do compartimento de cozedura para 30 °C e esterilize os frascos durante 40 minutos.
- Tocando no botão, desligue o modo de funcionamento e mantenha a porta do aparelho aberta, em posição bloqueada.
- Deixe arrefecer os frascos totalmente no compartimento de cozedura e, em seguida, verifique a sua estanqueidade.

Cozinhar de maneira delicada

Notas gerais

Cozinhar de maneira delicada é um processo de cozedura patenteado, com o qual as peças de carne, alouradas ou não, são cozinhadas da forma mais delicada, com temperaturas baixas, com o programa Cozinhar de maneira delicada. Pode determinar quando (a que horas) e como (mal passado ou no ponto) pretende servir a carne. Independentemente do peso e da espessura da peça, o programa Cozinhar de maneira delicada cozinha a carne de forma perfeita, no tempo exacto e até à temperatura de núcleo pretendida. O tempo pode ser ajustado entre 2½ a 4½ horas (Cozinhar de maneira delicada, alourado) ou entre 3½ a 4½ horas (Cozinhar de maneira delicada, com grill). Com oa tempos de cozedura mais longos, a carne torna-se mais suculenta e tenra.

O ajuste da temperatura do compartimento de cozedura resulta da interacção com a temperatura de núcleo da carne, que é continuamente medida pelo sensor de temperatura de núcleo. Nesse processo, a temperatura do compartimento de cozedura é ajustada de acordo com um progresso ideal, de forma que a cane esteja pronta na hora definida. A temperatura medida pelo sensor de núcleo da carne desempenha um papel importante no modo Cozinhar de maneira delicada. Por esse motivo, é necessário agir com cuidado quando se posiciona o referido sensor.

As peças de carne de qualidade, com pouca grdura, são especialmente indicadas para o modo Cozinhar de maneira delicada, alourado. O peso deve situar-se entre os 500 gr e os 2 kg e, para um resultado ideal, a espessura da peça não deve ser inferior a 4 cm. Para o modo Cozinhar de maneira delicada, com grill, podem ainda ser utilizadas peças de carne mais entremeada, com um peso entre 1 e 2 kg.

- ▶ A carne pode ser temperada ou marinada a gosto.
- ▶ Tempere a carne com sal apenas antes de a alourar ou continuar a cozinhar.
- ▶ Antes de cozinhar a carne no modo Cozinhar de maneira delicada, com grill, retire as marinadas com ervas aromáticas, mostarda, etc., uma vez que estas queimam facilmente e deixam um sabor amargo.

Preparações para Cozinhar de maneira delicada, alourado

- Aqueça uma pequena quantidade de gordura numa frigideira.
- Aloure a carne em lume forte durante breves instantes (não deve exceder os 5 minutos).
- Em seguida, coloque a carne numa forma em vidro ou porcelana.
- Introduza o sensor de temperatura de núcleo na parte mais espessa da peça de carne, de modo a posicionar a extremidade da sonda no centro da peça de carne.
- Coloque a grelha na calha **1** e a assadeira com a carne alourada em cima da mesma.
- Ligue o sensor de temperatura de núcleo à tomada.

Preparações para Cozinhar de maneira delicada, com grill

- Marine ou tempere a carne. Ate as peças de carne menos compactas, como um pernil de borrego desossado, para que alourem de forma homogénea com o grill.
- Coloque a carne no espeto ou no suporte rotativo e proceda à sua fixação no compartimento de cozedura de acordo com os dados que se encontram no capítulo 'Espeto e suporte rotativo'.
- Fixe o sensor de temperatura de núcleo na estrutura de apoio e ligue-o à tomada de acordo com os dados que se encontram no capítulo 'Espeto e suporte rotativo'.

Seleccionar e iniciar a função cozinhar de maneira delicada

Nas dicas de ajuste pode encontrar tabelas para a função cozinhar de maneira delicada, que indicam a temperatura de núcleo para a peça de carne.

► Toque 8× no botão ☐.
– O símbolo está iluminado.
– No elemento de indicação esquerdo pisca Pr 0.

► Rodando o botão de ajuste OK é possível escolher «Cozinhar de maneira delicada, alourado» Pr 0 ou «Cozinhar de maneira delicada, com grill» Pr 1 até Pr 6.

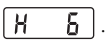
Indicação	Pr 0	Pr 1	Pr 2	Pr 3	Pr 4	Pr 5	Pr 6
Tempo de grill em min	0	30	35	40	45	50	55

► Proceda à confirmação, premindo o botão de ajuste OK.
– O símbolo pisca.
– Os símbolos e ⇥ estão iluminados.
– No indicador de temperatura pisca a temperatura de núcleo proposta 70°.
– Dependendo do programa seleccionado, o elemento de indicação direito apresenta 3h30 ou 4h00 para um tempo de funcionamento de 3½ ou 4 horas.

► Rodando o botão de ajuste OK, é possível alterar a temperatura de núcleo proposta.

É possível alterar a temperatura de núcleo numa faixa entre os 50 °C e 90 °C.

► Rodando o botão de ajuste ⇥, é possível alterar o tempo de cozedura proposto.

► Rodando o botão de ajuste ↙OK↘, defina o novo tempo de cozedura.

É possível alterar o tempo de funcionamento num intervalo de 2½ a 4½ horas para o modo «Cozinhar de maneira delicada, alourado» e 3½ a 4½ horas para o modo «Cozinhar de maneira delicada, com grill».

► Proceda à confirmação, premindo o botão de ajuste ↙OK↘.
- A função cozinhar de maneira delicada é iniciada.
- Os símbolos [symbol] / [symbol] e [⟼|] iluminam-se.
- No elemento de indicação direito pisca o tempo de funcionamento em curso.
- O indicador de temperatura apresenta a temperatura de núcleo.

Se o elemento de indicação esquerdo exibir [H 4], insira o sensor de temperatura de núcleo e proceda à confirmação, premindo o botão de ajuste ↙OK↘.

Interromper

► Se, durante o processo, tocar no botão ◯ apenas pára a função cozinhar de maneira delicada.
- O elemento de indicação esquerdo exibe [H 6].

► Para prosseguir, prima o botão de ajuste ↙OK↘.

Desligar antes do tempo ajustado

► Toque 2 vezes no botão ◯.

Fim

No fim da função assar de maneira delicada, ouve-se um sinal acústico prolongado e interrompido durante um minuto.

► O sinal acústico é desligado pressionando o botão de ajuste ↙OK↘.

Opções

Gaveta de aquecimento

Não guarde material inflamável na gaveta de aquecimento!

Se o seu aparelho estiver equipado com uma gaveta de aquecimento, pode utilizá-la para pré-aquecer a louça ou para manter refeições quentes, tapadas, durante pequenos períodos de tempo.

► Toque no botão [≋].
- O símbolo [≋] está iluminado.
- A gaveta de aquecimento está ligada.

► Volte a tocar no botão [≋].
- O símbolo [≋] apaga-se.
- A gaveta de aquecimento está desligada.

A gaveta de aquecimento desliga-se automaticamente após 12 horas.

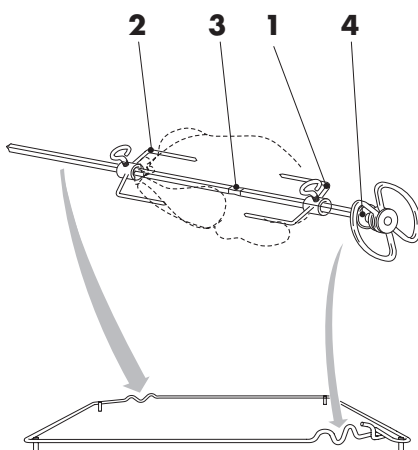
É necessário aprox. uma hora para a louça aquecer o suficiente.

Espeto e suporte rotativo

O aparelho está equipado com um mecanismo de accionamento para um espeto ou suporte rotativo. O mecanismo de accionamento funciona no modo de funcionamento [símbolo] e no modo cozinhar de maneira delicada com grill. O sensor de temperatura de núcleo tanto pode ser utilizado com o espeto como com o suporte rotativo.

Utilização do espeto rotativo

► Tempere e ate a carne.
Ate as aves de forma que as asas fiquem junto às coxas.

► Para assar posicione a mola **1** de forma que a parte mais espessa da peça a assar se encontre junto ao entalhe de marcação **3**, neste local é medida a temperatura de núcleo.
Nas aves aperte a primeira mola **1** a um distância aprox. de 2 a 3 dedos da pega. Coloque as aves no espeto de forma que a extremidade do pescoço aponte no sentido do entalhe de posicionamento **4** e as coxas se situem sobre o entalhe de marcação **3**.

► Pressione a peça que pretende assar com a segunda mola **2** e aperte os parafusos.

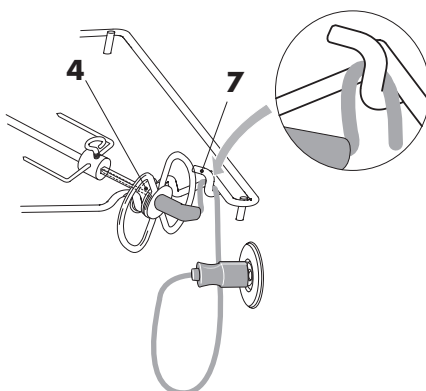
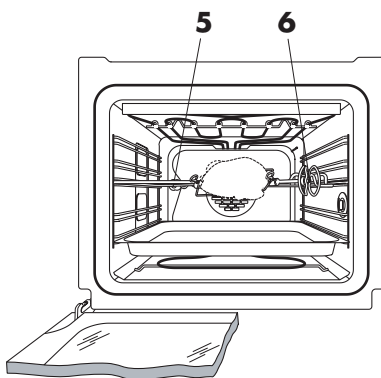
► Coloque um tabuleiro original, forrado com folha de alumínio, na calha 1.

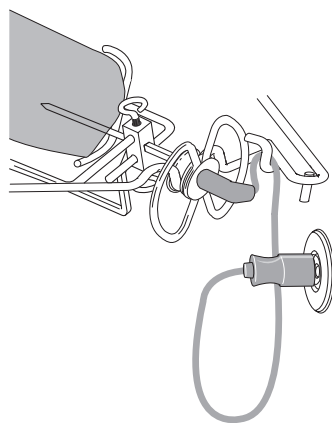
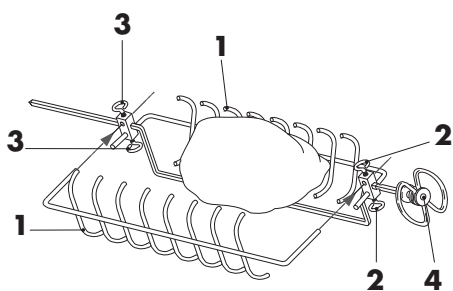
► Coloque o espeto rotacional na diagonal, entre os pinos de orientação da estrutura de apoio, de forma que o entalhe de posicionamento **4** fique sobre a estrutura.

- Empurre a estrutura de apoio com o espeto rotacional na calha 3, até à parede posterior do compartimento de cozedura.

- Eleve ligeiramente a pega do espeto. Insira a extremidade do espeto no mecanismo de accionamento **5** e coloque o entalhe de posicionamento **4** junto à pega, entre os pinos de orientação frontais.

- Se utilizar o sensor de temperatura de núcleo, insira-o no orifício do espeto rotativo **6**. Enrole o cabo em torno do gancho **7** e tenha atenção para que, de núcleo, o cabo esteja o mais esticado possível. Ligue a ficha do sensor de temperatura de núcleo à respectiva tomada.

- Para retirar o sensor de temperatura de núcleo, proceda de forma inversa.

Utilização do suporte rotativo

- ► Tempere a peça que pretende assar e coloque-a entre as duas grelhas **1**. Caso utilize o sensor de temperatura de núcleo, a parte mais espessa da peça que pretende assar tem de ficar na frente, junto da pega, para que seja possível obter uma medição precisa da temperatura de núcleo.
- ► Pressione ligeira e uniformemente ambas as grelhas **1** na frente e fixe-as com os parafusos **2**. Em seguida, pressione as grelhas **1** na parte de trás e fixe-as com os parafusos **3**. Para assar homogeneamente, a peça deve ficar posicionada o mais possível no centro.
- ► Coloque um tabuleiro original, forrado com folha de alumínio, na calha 1.
- ► Coloque o suporte rotativo sobre a estrutura de apoio e posicione-o no compartimento de cozedura tal como descrito para o espeto rotativo.
- ► Insira o sensor de temperatura de núcleo na peça através do orifício **4**. Tal como para o espeto rotativo, enrole o cabo em torno do gancho e ligue a ficha.

- ► Para retirar o sensor de temperatura de núcleo, proceda de forma inversa.

Cuidados e manutenção

Limpeza exterior

► Nunca limpe a superfície com produtos de limpeza ou agentes de limpeza para aço inoxidável abrasivos ou muito ácidos, bem como esfregões abrasivos, palha-de-aço, etc. Deste modo, a superfície pode ficar danificada.

► Se possível, remova imediatamente a sujidade ou os restos dos produtos de limpeza. Limpe a superfície apenas com um pano suave e humedecido em água com sabão (em caso de superfície metálica, no sentido do polimento) e volte a esfregar com um pano macio.

Gaveta do aparelhogaveta de aquecimento

Para uma limpeza simples é possível retirar a gaveta.

► Puxe a gaveta até ao batente, eleve-a ligeiramente e retire-a pela frente.

Limpeza dos acessórios

O sensor de temperatura de núcleo não pode ser limpo na máquina de lavar louça.

- A grelha, as calhas, o espeto e suporte rotativo e a estrutura de apoio podem ser limpos na máquina de lavar louça.
- Os tabuleiros podem ser limpos na máquina de lavar louça, todavia, o efeito antiaderente pode reduzir-se ao longo do tempo.

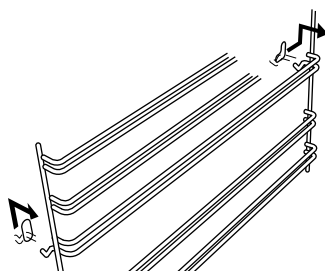
Limpeza do compartimento de cozedura

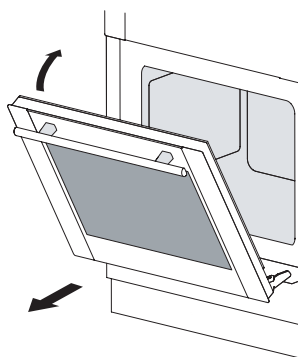
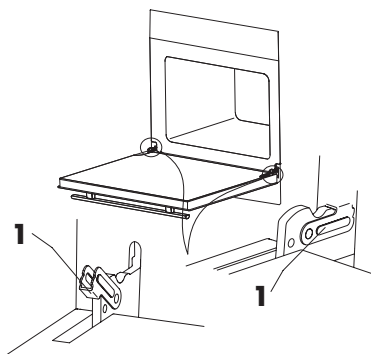
O sensor de temperatura e os elementos de aquecimento do compartimento de cozedura podem danificar-se facilmente. Não os dobre durante as tarefas de limpeza.
Volte a colocar o aquecimento inferior totalmente sobre o fundo do compartimento de cozedura e, junto à parede posterior do compartimento de cozedura, pressione-o ligeiramente para baixo.

- Nunca utilize produtos de limpeza abrasivos como, p. ex. esponjas abrasivas, palha-de-aço, etc., pois estes danificam a superfície.
- Limpe a sujidade da porta do aparelho com um pano macio humedecido com água e detergente e seque com um pano macio seco.

Para facilitar a limpeza do compartimento de cozedura é possível retirar diversas peças com apenas alguns gestos.

Retirar as calhas

- Levantar ligeiramente a calha na frente e retirá-la pela abertura de engate.
- Empurrar a calha completamente para trás e retirá-la da abertura de engate posterior.
- Para voltar a colocar as calhas, proceda de forma inversa.

Retire a porta do aparelho

- Abra totalmente a porta do aparelho.
- Em ambas as dobradiças, dobre os aros **1** dianteiros totalmente para baixo.
- Feche a porta do aparelho de forma que a mesma possa ser retirada por cima.
- Para montar a porta, desloque ambas as dobradiças, frontalmente, para dentro das aberturas.
- Abra totalmente a porta do aparelho e dobre os aros **1** para trás.

É possível eliminar as seguintes peças

- Protecção contra contacto com o grill/aquecimento superior (retirar puxando pela frente).
- Junta da porta
  - Puxar ligeiramente a junta nos cantos e desengatar os ganchos.

Autolimpeza por catálise

Não esfregue o compartimento de cozedura e não utilize sprays ou cremes limpa-fornos ou detergentes multiusos. Tal pode manchar o revestimento catalítico e destruir as características de autolimpeza.

O compartimento de cozedura possui um revestimento para limpeza por catálise. Este revestimento é baço e áspero. Com o método de limpeza por catálise, a sujidade é queimada durante a utilização normal, a temperaturas superiores a 200 °C.

O processo de limpeza requer oxigénio proveniente do ar, pelo que não se deve cobrir um revestimento catalítico com sujidade. As crostas (p. ex. molhos salgados ou coberturas de açúcar) reduzem o efeito de limpeza e podem ser evitados da seguinte forma:

- ► Ao tostar alimentos, coloque um tabuleiro original, forrado com folha de alumínio, na calha **1**.
- ► Remova eventuais sujidades com a maior brevidade possível, quando ainda estão em estado líquido.
- ► Coloque a base protectora entre o fundo do compartimento de cozedura e o aquecimento inferior.

Caso se tenha formado uma crosta:

- ► limpe levemente com um pano húmido.
- ► Descole crostas espessas e ásperas cuidadosamente com um raspador de plástico ou madeira e amoleça e limpe os resíduos que não tiverem saído com um pano húmido.

Retire apenas a crosta. Eventualmente, a sujidade que não tiver saído sairá apenas após vários processos de cozedura ou limpeza. Em caso de sujidade intensa ou após alguns anos de funcionamento, podem persistir manchas.

Se o compartimento de cozedura apresentar muita sujidade, aconselha-se a colocação do mesmo em funcionamento, em estado vazio, durante várias horas na temperatura máxima, no modo , de forma a auxiliar a autolimpeza por catálise.

A vida útil do revestimento catalítico depende muito da sujidade que se vai formando.

Resolução de falhas

O que fazer ...

... se no elemento de indicação H 4 piscar

Causa possível	Resolução
■ O sensor de temperatura de núcleo não está ligado.	► Ligar o sensor de temperatura de núcleo à tomada.

... se no elemento de indicação H 6 piscar

Causa possível	Resolução
■ A função cozinhar de maneira delicada é interrompida.	► Para retomar a função, proceda à confirmação, premindo o botão de ajuste OK . ► Para interromper a função, toque no botão ◯.

... se o aparelho não funcionar e todas os elementos de indicação estiverem apagados

Possível causa	Eliminação
■ O fusível ou o corta-circuito automático da habitação está queimado ou disparou.	► Substituir o fusível. ► Voltar a ligar o corta-circuito automático.
■ O fusível ou o corta-circuito automático dispara múltiplas vezes.	► Ligar à assistência técnica.
■ Interrupção da alimentação de energia eléctrica.	► Verificar a alimentação de energia eléctrica.

… se a iluminação não funcionar

Causa possível	Resolução
■ A lâmpada está fundida.	► Contacte a Assistência Técnica, pois trata-se de uma lâmpada especial.

… se, ao utilizar a função grill, verificar a formação intensa de fumo

Causa possível	Resolução
■ Os alimentos estão demasiado próximos dos elementos de aquecimento.	► Verificar se a calha seleccionada corresponde àquela especificada nas dicas de ajuste.
■ A temperatura do compartimento de cozedura está demasiado elevada.	► Reduzir a temperatura do compartimento de cozedura.

… se, durante o aquecimento, verificar a formação intensa de fumo

Causa possível	Resolução
■ Quando se cozinham alimentos é possível que se deposite gordura sobre os elementos de aquecimento desactivados. Quando, posteriormente, se liga um modo de funcionamento diferente, o elemento de aquecimento aquece e queima a gordura. Assim que a combustão dessa gordura terminar, acaba a formação de fumos.	► Limpar os elementos de aquecimento frios. Nunca utilize esponjas ou produtos de limpeza abrasivos. Esses produtos danificam os elementos de aquecimento.

… se no indicador digital estiver a piscar «F..»

Causa possível	Resolução
■ Diversas situações podem originar uma mensagem «F».	▶ Tocar no botão ◯ para confirmar a indicação da falha. ▶ Interromper a alimentação eléctrica durante aprox. de 1 minuto. ▶ Voltar a restabelecer a alimentação eléctrica. ▶ Se a indicação voltar a ser apresentada, anote o número do erro e, em seguida, interrompa a alimentação eléctrica. ▶ Contacte a Assistência Técnica.

Após uma falha de alimentação eléctrica

Após uma falha de alimentação eléctrica, pisca 12:00 no elemento de indicação direito.

Ajustar a hora

▶ Toque nos botões 🔔 e ¦→| em simultâneo.

▶ Rodando o botão de ajuste OK, defina o relógio.

▶ Proceda à confirmação, premindo o botão de ajuste OK.

- Os ajustes de utilizador são preservados.
- Se ocorrer uma falha de alimentação eléctrica durante o modo Cozinhar de maneira delicada, o modo não pode ser continuado.

Dicas e truques

Os bolos ou o assado têm um aspecto exterior óptimo. Contudo, no interior ainda estão mal cozidos

- A temperatura do compartimento de cozedura pode apenas reduzir o tempo de cozedura ou assadura de forma condicionada (exterior cozido, interior cru). Reduza ligeiramente a temperatura do compartimento de cozedura e prolongue o tempo de cozedura de forma correspondente.

O bolo murcha

- Compare os seus ajustes com aqueles especificados nas dicas de ajuste.
- Reduza a temperatura do compartimento de cozedura em 10 °C e, se necessário, seleccione um tempo de cozedura mais longo.
- Coza a massa imediatamente após a conclusão da sua preparação. Observe os tempos de mistura da receita. Na massa de biscuit, p. ex., misture/bata as gemas e as claras durante mais tempo.
- Verifique a receita, p. ex., se demasiado fermento pode constituir um problema.

A cor dos bolos é irregular

- Algumas irregularidades de cor são normais. Com uma temperatura mais reduzida é possível atingir uma cor mais uniforme. Se necessário, reduza ligeiramente a temperatura do compartimento de cozedura e prolongue o tempo de cozedura de forma correspondente.
- Ao utilizar o modo cozer com ar quente circulante, verifique se as calhas utilizadas correspondem àquelas especificadas nas dicas de ajuste.
- Não coloque as formas ou bolos com maior altura à frente da parede posterior do compartimento de cozedura.

Num dos tabuleiros, os bolos estão mais claros do que no outro

- Os bolos introduzidos ao mesmo tempo no aparelho não cozem em simultâneo. Se necessário, prolongue o tempo de cozedura do tabuleiro com os bolos mais claros.

Medição da temperatura do compartimento de cozedura com o termómetro próprio

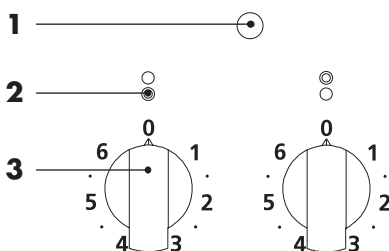
- A medição da temperatura do compartimento de cozedura é realizada com o aparelho vazio, em conformidade com uma norma internacional. As medições próprias podem ser imprecisas e não se destinam à verificação da precisão da temperatura.

Fogão

Não deixe os discos ligados sem recipientes durante muito tempo com um nível de potência elevado, uma vez que os discos podem calcinar.
Em caso de sobreaquecimento, desligue o disco e deixe-o arrefecer completamente! Não coloque recipientes sobre o disco e não o tente arrefecer com água fria.
Se existirem crianças pequenas, é possível aplicar uma protecção de fogão. Pode obter mais informações através da BfU (serviços de aconselhamento para a prevenção de acidentes).

Dependendo do modelo, o fogão vem equipado com uma placa vitrocerâmica ou com discos eléctricos. Em caso de placa vitrocerâmica observe o respectivo manual de instruções.

Utilização das zonas de cocção

Selector rotativo das zonas de cocção

1 Luz-piloto das zonas de cocção

2 Símbolo da atribuição das zonas de cocção

3 Selector rotativo das zonas de cocção

O selector rotativo serve para ligar e desligar bem como para ajustar a zona de cocção
atribuída. Em funcionamento intermitente, após o aquecimento, a zona de cocção é ligada ou desligada de acordo com o nível de potência seleccionado.

Ligar/desligar

► Ligar: Ajuste o selector rotativo para o nível de potência pretendido.
  - 1 = potência mínima
  - 6 = potência máxima
  - – A luz-piloto está iluminada.

► Desligar: Ajuste o selector rotativo para 0.
  - – A luz-piloto apaga-se quando todas as zonas de cocção estiverem desligadas.

Ligar o segundo elemento de aquecimento/zona para recipientes ovais

Dependendo da versão da placa vitrocerâmica é possível ligar também um segundo elemento de aquecimento e/ou zona para recipientes ovais atrás no lado direito e/ou à frente no lado esquerdo.

- ▶ Rode o selector rotativo através do nível de potência 6 até ao batente.
  - – Ouve-se um estalido.
- ▶ Ajuste o selector rotativo para o nível de potência pretendido.

Desligar o segundo elemento de aquecimento/zona para recipientes ovais

- ▶ Ajuste o selector rotativo para 0.

Discos eléctricos

- Não utilize panelas e frigideiras mais pequenas do que o disco, caso contrário a extremidade do disco sobreaquece. Com o tempo, o disco desgasta-se e o aro em aço inoxidável pode soltar-se ou sofrer rupturas.
- Derrames constantes (sobretudo quando são utilizadas frigideiras demasiado pequenas) pode provocar a corrosão das extremidades do disco.

Limpeza e cuidados

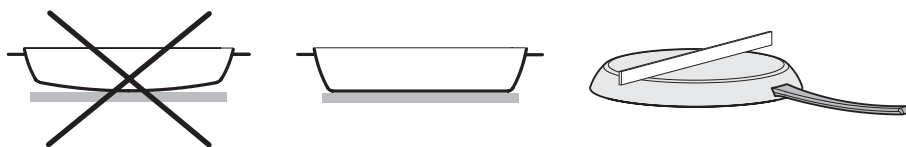
- ▶ Limpe os discos apenas quando estão frios. Limpe-os com um pano húmido e remova resíduos de alimentos com um esfregão de lã de aço.

- ▶ Uma a duas vezes por semana, trate os discos secos com um produto de limpeza comum para discos.

As extremidades de ferro fundido dos discos são reforçadas com um aro em aço inoxidável. Com o tempo e como resultado do calor, estes aros adquirem uma coloração amarelada. Esta coloração é normal e a limpeza não a remove.

Recipientes (panelas e outros utensílios utilizados na preparação da comida)

O fundo dos recipientes não pode possuir estrias nem extremidades aguçadas. Utilizar a louça em ferro fundido apenas se o seu fundo for esmaltado.

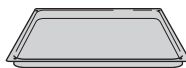
- Os recipientes adequados para placas vitrocerâmicas devem possuir um fundo resistente.
- O fundo dos recipientes deve ser em aço inoxidável. Os fundos em alumínio ou ligas de alumínio podem deixar marcas de fricção resistentes.
- Em estado quente, o fundo do recipiente deve assentar de forma plana sobre a zona de cocção.

- Os fundos das panelas e das frigideiras devem corresponder ao tamanho da zona de cocção. Quando se utilizam frigideiras demasiado grandes, o fundo não aquece uniformemente e pode sofrer danos.
- Os recipientes em vidro ou cerâmica não são bons condutores do calor, pelo que não devem ser utilizados.
- Os fundos dos recipientes devem estar secos, caso contrário, forma-se uma película de vapor durante o aquecimento. Esta película reduz a transmissão de calor e pode originar o sobreaquecimento da zona de cocção.

► Coloque o recipiente exactamente sobre a marcação da zona de cocção.

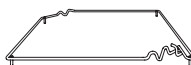
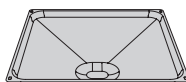
Acessórios e peças de substituição

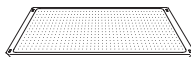
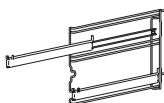
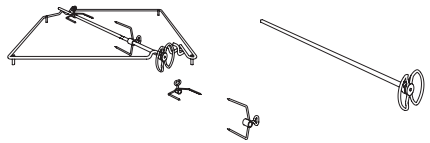
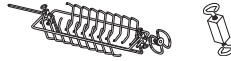
Nas encomendas indique sempre o n.º do modelo e a designação correcta do aparelho.

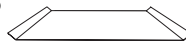
Acessórios

Tabuleiro original

Grelha

Sensor de temperatura de núcleo

Estrutura de apoio para o espeto e suporte rotativo

Tabuleiro para assar

Par de tabuleiros não perfurados para biscoitos

Par de tabuleiros perfurados para biscoitos

Calha telescópica

Espeto rotativo completo
- Mola
- Espeto rotativo

Suporte rotativo completo
- Parafuso de olhal

Peças de substituição

Base protectora para o fundo do compartimento de cozedura (Conjunto de 5 unidades)

Junta da porta

Eliminação

Embalagem

- O material de embalagem (cartão, película de polietileno e o esferovite) está identificado e, se possível, deve ser reciclado e eliminado de forma ecológica.

Desinstalação

- Desligue o aparelho da rede eléctrica. Nos aparelhos com instalação fixa, esta tarefa deve ser realizada por um electricista credenciado!

Segurança

- Para evitar acidentes causados por uma utilização incorrecta, especialmente por parte de crianças, deve proceder-se à imobilização do aparelho.
- Tire a ficha da tomada ou solicite a desmontagem da ligação por parte de um electricista. Em seguida, corte o cabo de alimentação do aparelho.

Eliminação

- O aparelho antigo não é um resíduo sem valor. Através de uma eliminação correcta, as matérias-primas voltam a ser utilizadas através da reciclagem.
- A placa de características do aparelho ostenta o símbolo . Este indica que não é permitido eliminar o aparelho em conjunto com os resíduos domésticos normais.
- A eliminação tem de ser realizada mediante a observação dos regulamentos locais de eliminação de resíduos.
  Para obter mais informações acerca do tratamento, valorização e reutilização do produto, contacte as entidades competentes do seu município, o centro de recolha selectiva local para resíduos domésticos ou o estabelecimento onde adquiriu o aparelho.

Índice remissivo

R

S

T

U

Z

Serviço de reparações

O Capítulo 'Resolução de falhas' ajuda-o a resolver pequenas falhas de funcionamento.
Desta forma, evita chamar um técnico de assistência e os custos daí resultantes.

Se nos contactar, no seguimento de uma falha de funcionamento ou encomenda, refira sempre o número de fabrico (FN) e a designação do aparelho. Registe os respectivos dados neste documento, bem como no autocolante de assistência fornecido com o aparelho. Cole o mesmo num local de fácil visibilidade ou na sua agenda telefónica.

Pode encontrar estes dados na garantia, na factura original e na placa de características do aparelho.

► Abra a porta do aparelho.
  – A placa de características está situada no lado esquerdo da parede lateral.

Manual de instruções breve

Em primeiro lugar, leia as indicações de segurança referidas neste manual de instruções!

Acerto da hora

- Toque nos botões 🔔 e ⇥ em simultâneo.
- Altere as horas rodando o botão de ajuste ↙OK↘.
- Confirme pressionando o botão de ajuste ↙OK↘.

Seleccione o modo de funcionamento

- Toque as vezes necessárias no botão ▭, até ser apresentado o modo de funcionamento pretendido.
- Rodando o botão de ajuste ↙OK↘, defina a temperatura do compartimento de cozedura.
- Inicie premindo o botão de ajuste ↙OK↘.

Desligar o aparelho

- Toque no botão ○.

Ajustar o temporizador

- Toque no botão 🔔.
- Altere o tempo rodando o botão de ajuste ↙OK↘.

V-ZUG Ltd
Industriestrasse 66, 6301 Zug
vzug@vzug.ch, www.vzug.ch

J667.355-0